

Naam van de wijn: Cuvée Pierre Martin Rouge

Producent: Domaine Saint Félix, Les Vins Krossa

Herkomstbenaming: Vin de Pays d'OC, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): merlot, carignan, cabernet

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Les Vins Krossa werd in 1995 door Alexander Krossa opgericht. Hij was daarvoor 5 jaar lang 'éleveur en vins' (lett.: wijn opvoeder) en exportdirecteur in het familiedomein van 70 ha. Het nieuwe bedrijf 'Les Vins Krossa' exporteert een selectie van de allerbeste wijnen uit de Languedoc-Roussillon.

Vinificatie (wijnbereiding): de trossen worden vroeg in de ochtend geplukt en worden volledig ontsteeld. Traditionele gisting bij gecontroleerde temperatuur. Lange inweking na de gisting, minstens 3-4 weken. De jonge wijn wordt na de gisting nog 6-9 maanden opgevoed in tanks.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: gulle, fluweelzachte, ronde en sappige rode wijn, volop zwarte bessen in de neus en op de tong. Fluwelige, harmonieuze finale. Serveren: 12-16°C. Bewaren: binnen 1-3 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: *great value for money* als lounge-, chill-out of terraswijn! Ideaal voor alle informele eet- en drinkgelegenheden, van barbecue tot strandfeest en van picknick tot landelijke lunch. Aan tafel een prima begeleider van allerlei gebakken, gegrilde of gebraden vleesgerechten, klassiek of trendy exotisch (struisvogel, kangoeroe, bison...), gevogelte, spiesjes etc.

Smaaktype: medium vol, aromatisch.

